



Formation obligatoire en hygiène alimentaire adaptée à l'activité restauration commerciale (14h)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Acquérir les connaissances fondamentales des règles d'hygiène en matière de restauration commerciale (réglementation, risques liés à l'insuffisance d'hygiène en restauration commerciale, mise en oeuvre des principes d'hygiène) et obtenir l'attestation réglementaire conforme à l'arrêté du 5 octobre 2011.

Certisure est un organisme de formation certifié, et enregistré auprès de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt – DRAAF.

PUBLIC CONCERNÉ

Une personne dans l'effectif de la restauration commerciale doit avoir effectuée cette formation réglementaire, pour tous les autres, voir la formation HACCP.

PRÉ-REQUIS

- Lire et parler le français

DURÉE ET ORGANISATION

- Entrée en formation à tout moment
- Accès 100% en ligne pendant 15 jours, 24h/24 et 7j/7

LIEU DE LA FORMATION

- En E-learning (Parcours interactif avec suivi individualisé par le formateur)
- Ou en Centre à Pézenas (Hérault – 34)

TARIF

350,00 € Net (Plusieurs possibilités de financement)

CONTACTS CERTISURE

Tel 04.65.84.44.34

E-Mail contact@certisure.com

PROGRAMME 1ER JOUR

1. Aliments et risques pour le consommateur

- 1.1. Les dangers microbiens
 - 1.1.1. Microbiologie des aliments
 - 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- 1.2. Les autres dangers potentiels

PROGRAMME 2EME JOUR

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- 2.1. Notions de déclaration, agréments...
- 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires

3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- 3.1. Les BPH
- 3.2. Les principes de l'HACCP

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation est dispensée sur notre plateforme E-Learning, 100% à distance. Vous avez accès pendant 15 jours aux cours pour les suivre à votre rythme. Vous profitez d'un parcours de vidéos et quiz interactifs, accessibles 24h/24 et 7j/7. Un suivi individualisé est mis en place par votre formateur (mail + téléphone). L'équipe pédagogique est en ligne et disponibles toute la semaine pour pouvoir répondre à vos questions **par mail, forum ou téléphone**.

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Formatrice diplômée BTS Hôtellerie-restauration +12 ans d'expérience en restauration + exploitante d'un Food Truck pendant 3 années. La partie réglementaire est assurée par Florian DE VAULX, formateur titulaire du Master en droit des affaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation suivie d'un quiz final et délivrance de l'attestation réglementaire en hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration commerciale.